

ALLERGENES EN RESTAURATION

Cette formation est destinée à toutes entreprises du secteur alimentaire souhaitant se mettre à jour sur les obligations en matière d'étiquetage et d'information sur les allergènes dans l'établissement.

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation sur les allergènes.
- Savoir définir la liste des allergènes et comment transmettre l'information aux consommateurs.

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis

PUBLIC

Restaurateur (traditionnel ou collective),
cuisinier, artisans des métiers de bouche...

L'équipe FORMEDIA est particulièrement sensible à l'accueil et à l'adaptation des formations aux personnes en situation de handicap. Nous nous efforçons de répondre aux besoins de ce public avec attention et professionnalisme.

Contactez-nous pour plus de renseignements

LIEU

Strasbourg

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Vidéos, PowerPoint, mises en situations.

NOMBRE D'HEURES

2 jours (14h00)

9H00-12H00/ 13H30-17H30

COÛT DE LA FORMATION

700 € HT

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- 12 stagiaires maximum
- Inter/ Intra - présentiel et ou distanciel.
- Après l'inscription, l'entrée à la formation se fera sous 1 mois maximum

PROFIL FORMATEUR

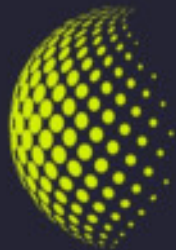
Consultant en sécurité-hygiène des entreprises

DOCUMENTS REMIS AU STAGIAIRE

- Livret stagiaire
- Attestation individuelle de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- QCM de 10 questions en fin de formation pour évaluer les connaissances et compétences acquises
- Élaboration du tableau des allergènes de son établissement



FORMEDIA
FORMATION PROFESSIONNELLE

ALLERGENES EN RESTAURATION

PROGRAMME

1. LA RÉGLEMENTATION ACTUELLE

- 1.1 Les principes de l'HACCP
- 1.2 L'obligation de résultat
- 1.3 Les risques liés aux allergies
- 1.4 Différences entre allergie et intolérance
- 1.5 Mécanisme de l'allergie
- 1.6 Les régimes alimentaires

2. L'ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION

- 2.1 Les besoins de mieux informer tous les consommateurs
- 2.2 Les voies de commercialisation
- 2.3 Les définitions
- 2.4 Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées

4. CE QUI CHANGE POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

- 3.1 Des informations de vos fournisseurs plus complètes
- 3.2 Des informations complémentaires à communiquer
- 3.3 Adapter une organisation au sein de l'établissement

